

「古墳」がある暮らし

形式＝前方後円墳 築造＝六世紀前半頃
 狐井城山古墳は、墳丘の全長約140m、後円部径約90m、前方部幅約110mで、その周囲に壕と外堤がめぐっています。北に前方部、南に後円部が位置する、香芝市内で最大規模を誇る前方後円墳です。壕と外堤の発掘調査で埴輪片が多数出土し、その特徴から5世紀末～6世紀前半ごろに築造されたと推定されます。墳丘は発掘調査されていませので、埋葬施設などは不明ですが、古墳の北東隅の外堤外側で、北流する初田川の中から竜山石（兵庫県産）製の刳抜式長持形石棺の蓋石と家形石棺の蓋石片が見つかっています。

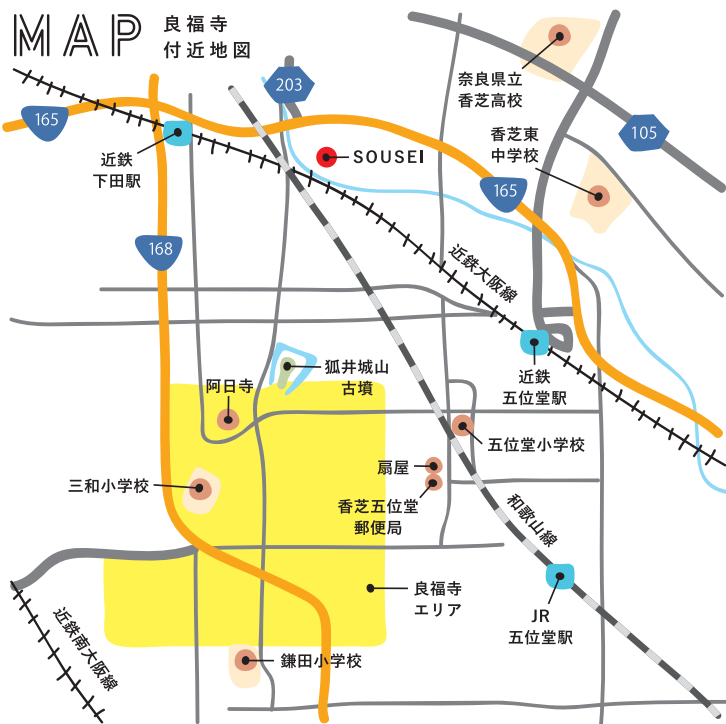


狐井城山古墳(きついでしろやまこふん)



この石棺は、現在香芝市二上山博物館の前庭に保存、展示されていて、長持形石棺は香芝市指定文化財に指定されました。
 なお、戦国時代に土豪岡氏の関係者が城砦（狐井壘）として利用していたらしく、現在の墳丘は形状がやや改変されているようです。
 土橋付近の周濠は、空堀状態となっていて城の「空堀」の雰囲気を感じる。綺麗に整備されている訳ではないが、土塁状の遺構や墳丘部分を削平して曲輪とした部分も確認できた。と書かれていました。元城郭だった形跡も残っているようです。

mahono28.blogより



香芝市内最大規模の全長約150メートルの前方後円墳「狐井城山古墳」です。



近鉄五位堂駅では、都心へのアクセスがよく様々な人たちが利用しています。



31年きなこ団子売り続ける扇屋。地元の人から地方の方まで買いに訪れます。



阿日寺は「往生要集」の著者、恵心僧都（源信）ゆかりのお寺です。

暮らしの根つき
MAGAZINE



「暮らしの根はどこまでも伸びる」

NEとはより豊かな家の買い方を提案するために、SOUSEI株式会社から発行される広報誌。街に根をはり、より豊かに暮らしていけるように、地域と暮らしの関係を取材しています。

暮らしの根つきMAGAZINE

SOUSEI

www.sou-sei.com

NE

03

良福寺

RYOFUKUJI



古き良き風景が残る街

奈良県香芝市の良福寺近辺を特集。ここにしかない街を楽しんでほしい。今ここに住んでいる人から、これから住もうと考えている人にも、もっといいところがあると気づいてほしい。ここに根づく歴史と人との関わりをまとめました。

扇屋

香芝市五位堂1-317-1
TEL/0745-77-8100
OPEN/9:00~18:00
定休日/月曜

佐下橋さん

団子から見る 良福寺の魅力

(場所)と団子

お花見などのイベントから、ちょっとした手土産にと様々な場面に合わせてお団子を買に来る人たちがたくさんいます。街は、道が広くなり周りに家も増えたことで若い人たちも増えました。昔は自然豊かな場所でしたが今は、住宅街になり、もともといる人から新しく移住してきた人まで交わっています。年齢問わず老若男女訪れる扇屋はみんなの共通点になっています。

(遊び)と団子

お店に入って左手には赤い毛氈を掛けた縁台があります。店内でお団子を頂くとお茶のサービスがあり、お客さんの「美味しい～」という声が聞こえてきます。その場で食べる出来たてのお団子は格別です。暖かい季節になるとツーリングを楽しむ人たちが、ちょっとした休憩ポイントに自転車を止めて立ち寄る姿が多く見られます。地元の人だけでなく地方の人も多く買いに来られ、お店の人と会話をしながらお団子をほおばっています。



きな粉の4つの力

大豆イソフラボン

きな粉には、女性ホルモンに似た働きをする大豆イソフラボンが含まれています。女性ホルモンは、生理前に食欲を増進させるプロゲステロンと、女性らしい体つきを作る作用があるエストロゲンの2つがありますが、大豆イソフラボンはエストロゲンに似た働きをするため、プロゲステロンの作用を抑えつつ、理想的なボディを保つ効果が期待できます。

1

大豆サポニン

きな粉に含まれる大豆サポニンには、脂肪の蓄積を防ぐ効果があると言われています。また、コレステロールの排出を促す効果もあるため、新陳代謝がアップして痩せやすい体になると言われています。

2

大豆ペプチド

きな粉に含まれる大豆ペプチドには、基礎代謝を上げる効果があると言われています。

3

食物繊維

きな粉には、お通じを促進する食物繊維が豊富に含まれています。便秘はダイエットの大敵と言われており、お通じをよくすることで老廃物の排出が促され代謝アップに繋がります。また、食物繊維は胃で消化されずに腸に届くため、満腹感が持続しやすいことから食欲を抑える働きもあると言われています。

4

(きな粉)と団子

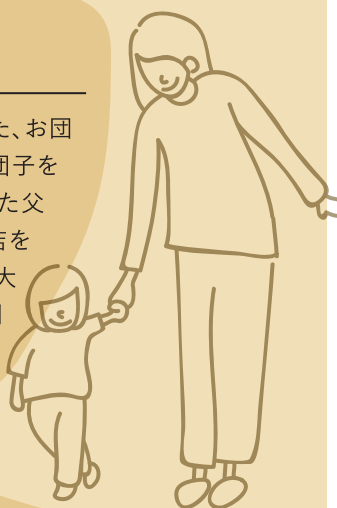
大豆の風味満載で香ばしいきな粉は、しっとりしているので一般的なきなこ団子よりも粉っぽさが無く甘さ控えめであっさり頂けます。素朴な味わいの中にも素材の上質さと、どこか懐かしさを感じる一品です。余分な添加物が入っていないので当日中に食べるようにしましょう！



小原さん

(歴史)と団子

地元が良福寺で現在店主の父親から始めた、お団子屋は今年で31年。昔から同じ場所でお団子を買っています。もともと、お団子が好きだった父親は、公務員からお団子屋に転身してお店を開きました。素材にこだわり、きな粉は国産大豆を使用しています。一粒一粒手作りで串刺した「きなこ団子」はとても大人気です。



(子ども)と団子

お団子は年齢問わずみんなに愛されています。とってもアットホームなお店なので小学生の子ども達だけで買いに訪れます。1本から買うことができるので1人1本握りしめて嬉しそうに帰っていきます。また、注文の練習として親子で買いに来るお客さんもたくさんいます。一生懸命に注文しようとする子ども達の姿はとても可愛らしいです。地域全体で子ども達の成長を暖かく見守っています。今では、昔買いに来てくれていた子ども達が大人になり、サラリーマンのお兄さんが買いに来たり、子どもと一緒に買いに来てくれるお母さんが後をたちません。地元の人たちはみんな顔なじみになっています。

なんと1本78円!

お品書き	
1本	78円
10本	780円
15本	1,160円